План:

1. Введение ………………………………………………………………… 2.
2. Характеристика предприятия, маркетинговые исследования ……….. 3.
3. Оперативное планирование, организация производства. Разработка меню…………………………………………………………………… 15.
4. Организация работы и техническое оснащение производства. Контроль качества продукции……………………………………………………… 20.
5. Оснащение и оформление торговых помещений. Презентация предприятия……………………………………………………………… 33.
6. Управление предприятием……………………………………………... 39.
7. Список литературы……………………………………………………... 42.
8. **Характеристика предприятия. Маркетинговый анализ потребителей.**

**Резюме.**

Ресторан – наиболее комфортабельное предприятие общественного питания, представляет посетителям ассортимент высококачественных кулинарных и кондитерских изделий сложного приготовления и напитков.

В меню ресторана включаются заказные и фирменные блюда. Обслуживание в ресторанах сочетается с организацией отдыха и развлечений; приготовление пищи и обслуживание осуществляется высококвалифицированными поварами и официантами.

Ресторан «Золотой улей» - это городской ресторан, расположенный в зоне спального района крупного города. Занимает отдельно стоящее одноэтажное здание.

«Золотой улей» - ресторан 1 класса, рассчитан на 50 посадочных мест, ориентирован на семейное обслуживание. Самыми активными посетителями являются молодые семьи в возрасте от 25 лет, иногда с детьми. Главным контингентом посещения данного ресторана являются жители района.

 Основными мотивами посещения ресторана являются: проведение досуга и праздничных мероприятий данной категории потребителей.

Часы работы заведения: Пон. – чт. : 11:00 - 23:00. Эмблема ресторана Пт. – воск. : 11:00 – 2:00. «Золотой улей».

**Характеристика ресторана.**

Это общедоступное предприятие общественного питания, предоставляющее потребителям широкий ассортимент блюд сложного приготовления, в основном по индивидуальным заказам, а также вино-водочные, и кондитерские изделия. Высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха посетителей.

Предлагаемые рестораном комплексные обеды не оставят равнодушным ни одного клиента, тем более, что отлично налаженная работа и первоклассное обслуживание обеспечивают выполнение заказа в рекордно короткий срок без потерь в качестве. В то же время многообразие и изысканность представленных в меню ресторана блюд привлекает сюда истинных ценителей и в вечернее время.

Атмосфера ресторана идеальна для проведения как семейных торжеств, свадеб, так и вечеринок, фуршетов и банкетов. По вечерам в ресторане звучит живая музыка.Интерьеры обеденного и банкетного зала выполнены в стиле хай-тек с преобладанием светлых и темных тонов, стекла и металла. В большом зале располагается камин, наличие которого придает уют интерьеру.

**1.1. Маркетинговые исследования.**

Одним из основных направлений маркетинговой деятельности является сегментация рынка – это деятельность по выявлению потенциальных групп потребителей конкретного товара предприятия. Принцип сходства потребителей в сегменте предусматривает однородность потенциальных покупателей с точки зрения покупательского отношения к конкретному товару.

 Сегменты потребительского рынка могут выделяться на основе региональных критериев, демографических критериев и критериев жизненного стиля потребителей.

 Таким образом, ресторан «Золотой улей» ориентирован на потребителей среднего уровня дохода.

 При проведении маркетинговых исследований необходимы следующие методы маркетингового анализа:

— позиционирование;

— оценка конкурентоспособности.

 Создание и поддержание определенного уровня конкурентоспособности невозможно без современных маркетинговых технологий, ориентированных на потребителя.

В данном районе города других ресторанов нет, но рядом расположено кафе «Лакомка», которое и является главным конкурентом.

Информационное досье на кафе – конкурента:Таблица 1:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nп/п | Наименование кафе | Тип | Место-расположе-ние | Кол-вопосадоч-ныхмест | сред-няяцена начелове-ка | Торговая наценкапо видам услуг %вино холодгоря- кон- вод. ные чиедит. прод блю- блю- изд-- иядадалия | средняяторго-ваянаценка% |
|  1 |  Кафе«Лакомка» | Демок-ий | спальныйрайон | 20 | 300 | 70 505050 | 60 |

В настоящее время ни одна сфера жизни общества не может обойтись без прогнозов как средства познания будущего. При формировании предприятия важное место занимает прогнозирование валового дохода ПОП, спроса на продукцию и услуги ПОП и планирование товарооборота, издержек производства и обращения, и т.д.

Прогнозируемое информационное досье по проектируемому ресторану:

 Таблица 2:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Кол-вопосад-хмест | Средняяцена начеловека | Торговая наценка по видам услуг % вино- холодныегорячиекондитер-  водочная блюдаблюдаскиепродукция изделия | Средняяторговаянаценка% |
| 50 | 1500 | 100 757550 | 75 |

Спрос в общественном питании выступает как форма проявления потребностей на продукты питания и услуги предприятий массового питания. Спрос на продукцию общественного питания изучается и прогнозируется на уровне отрасли, предприятия. Результаты исследования спроса на уровне предприятия необходимы для текущего планирования и оперативного управления непосредственно на предприятии.

 Анализ запросов потребителей:

Таблица 3:

|  |  |
| --- | --- |
| Запросы потребителей | Что может предложить Кафе-конкурент«Лакомка» Ваш ресторан |
| Широкий ассортимент блюд, напит-ков, кулинарных изделий, а также видов предложенных услуг. |  Нет Да |
| Уровень качества |  Нет Да |
| Эксклюзивность услуг |  Нет Да |
| Надежность |  Да Да  |
| Низкие цены |  Да Нет |
| Местонахождение | спальный районспальный район |
| Формы обслуживания | частичноеполное  обслуживаниеобслуживание |

Из данных выборочного бюджетного обследования видно, что с повышением уровня среднедушевых доходов расходы на продукцию общественного питания увеличиваются с 8,8 до 15% (таблица 4).

Расходы на общественное питание в семьях рабочих и служащих:Таблица 4:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Группа семей по среднедушевым доходам | Удельный вес семьи в их общей совокупности, % | Расходы на общественное питание, %, ко всем расходам на питание ,% |
| 1 | 11,2 | 8,8 |
| 2 | 15,7 | 9,0 |
| 3 | 18,7 | 9,4 |
| 4 | 28,9 | 9,3 |
| 5 | 15,5 | 12,5 |
| 6 | 10,0 | 15,0 |

Если в планируемом году возрастет среднедушевой доход членов семьи, то соответственно возрастет и среднедушевой расход на продукцию общественного питания. Средний удельный вес расходов на продукцию общественного питания будет равен 10,28%.

Прогнозирование рыночного позиционирования проектируемого ресторана:

Таблица 5:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nп/п | наименование | доля рынка | степень удовлетворения потре-бителей (анализ потреб-й) | возможностьрасширения рын. доли | возможностьпотери долирынка |
| 1. | «Золотойулей» | 60% | 80% | 20% | 10% |
|  |  |  | Кафе - конкурент |  |  |
| 1. | «Лакомка» | 25% | 70% | 15% | 20% |

Таким образом, исходя из первичных исследований, можно предположить, что организация ресторана «Золотой улей» целесообразно.

**1.2. Цель и миссия ресторана «Золотой улей».**

Миссия организации определяет место, роль и положение в обществе, её общественный статус. Иногда это понятие заменяют таким выражением, как «девиз организации». Миссия организации – это выраженное словесно, основное социально значимое, функциональное назначение организации в долгосрочном периоде. Как правило, организация при разработке своей миссии подчеркивает именно социальный характер своего предназначения для общества. Миссия ресторана «Золотой улей» - это удовлетворение нужд современного человека в еде и отдыхе, хорошего время провождения.

Миссия реализует цели развития организации, которые по существу определяют перспективные направления. В зависимости от значимости, цели подразделяются на главную и дополнительные цели, обеспечивающие достижение главной цели. Далее они разделяются до уровня задач.

Основные цели ресторана «Золотой улей»:

1. Качественный уровень обслуживания.
2. В будущем стать одним из лучших ресторанов города.
3. Приложить усилия для поддержания и укрепления здоровья, удовлетворенности трудом и финансовым благосостоянием своих сотрудников.

**1.3. Тип, класс обслуживания, специализация, концепция и стиль ресторана.**

Работа над созданием предприятия питания должна начинаться с четкого определения стратегии и концепции этого предприятия. Для составления концепции необходимо выявить контингент посетителей заведения, уровень изменения потока посетителей и, соответственно, формат предприятия.

 Исходя из этого, планируется меню и ценовая политика.

В остальном разработка концепции ресторана должна строится на маркетинговых исследованиях, позволяющих сделать выводы: стоит ли создавать разнообразное меню (например, дополнительно вводить русскую, европейскую или другие кухни), отделять ли группы посетителей территориально (сделать на фудкорте VIP-зал или детский зал), и т.д.

«Золотой улей» - ресторан 1 класса, рассчитан на 50 посадочных мест.

Престиж заведения: высокое качество, приготовленных из свежих продуктов, блюд гарантировано не только высоким профессионализмом поваров, но и четким соблюдением отработанной технологии, опирающейся на современное кухонное оборудование.

Потребителей обслуживают официанты, метрдотели, бармены, прошедшие специальную подготовку.

Блюда и напитки приготовляют высококвалифицированные повара. Обслуживающий персонал имеет форменную одежду и обувь единого образца.

В практику обслуживания входит устройство семейных обедов. Для этого составлено специальное меню в расчете на детей (детское меню), где предлагаются блюда, которые могут заинтересовать детей своим названием и оформлением, причем цены на блюда не очень высокие.

Имеются удобные подъездные пути для транспорта, а также охраняемая автостоянка.

**1.4. Состав функциональных групп помещений ресторана, их взаимосвязь.**

 Помещения ресторана подразделяются на следующие функциональные группы:

1. Помещения для приема и хранения сырья (складские помещения):

 охлаждаемые камеры; неохлаждаемые кладовые.

2. Производственная группа помещений ресторана предназначена для

переработки продуктов, сырья и их приготовления.

- Мясо – рыбный цех предназначен для переработки сырья и изготовления полуфабрикатов (заготовочный).

- Горячий цех – доготовочный цех, выпускает готовую продукцию.

- Холодный цех – доготовочный цех, также выпускает готовую продукцию.

 Кондитерский цех – специализированный, выпускает готовые кондитерские изделия. Планировка кондитерского цеха должна соответствовать последовательности технического процесса приготовления кондитерских изделий и исключать возможности перекрещивающегося сырья и готовой продукции.

- моечные кухонной и столовой посуды;

- сервизная;

- помещение заведующего производством.

3. Помещения для обслуживания потребителей предназначены для реализации готовой продукции и организации её потребления:

- обеденный и банкетный залы.

4. Административно – бытовая группа предназначена для создания нормальных условий труда (кабинеты директора, зам.директора, бухгалтерия и т.д.)

**Схема взаимосвязи групп помещений.**

Административно – бытовые помещения

 ↕

Технические помещения

 ↕

 Помещения для приема и хранения Вспомогательные

|  |
| --- |
| охлаждаемыекамеры |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| неохлаждаемые кладовые |  | загрузочные |  | моечные тары |

↕

 Производственные помещения

|  |
| --- |
| заготовочный цех |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| доготовочный цех |  | кондитерский цех |  | моечные кухонной и столовой посуды |

↕

Помещения для потребителей

|  |
| --- |
| обеденный зал |

|  |
| --- |
| банкетный зал |

**1.5. Ассортиментная и ценовая политика предприятия.**

Ценовая политика – исключительно важный инструмент организации.

Однако его использование сопряжено с риском, при неумелом с ним обращении могут быть получены самые непредсказуемые результаты.

При установлении цен на продукцию и услуги собственного производства следует исходить из таких объективных факторов, как:

- выпуск продукции высокого качества;

- постоянный рост стоимости сырья, покупных изделий, энергоносителей;

- индексация заработной платы персонала;

- средний уровень доходов потребителей.

Исходя из вышесказанного, на ближайшее время следует применить такую ценовую политику, как «Высокое качество, средняя (доступная цена)». Планируемый уровень наценки в среднем на 75%. Сумма среднего чека равна 1500 рублей.

Ценовая политика ресторана предусматривает использование дисконтных карт для постоянных клиентов со скидкой 3%.

Престиж заведения и его конкурентоспособность будут поддерживаться высоким качеством приготовленных из свежих продуктов блюд, которое будет гарантировано не только высоким профессионализмом поваров, но и четким соблюдением отработанной технологии, опирающейся на современное кухонное оборудование.

 В кафе реализуется широкий ассортимент блюд. Это холодные и горячие

закуски, первые и вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки.

Также при ресторане работает кондитерский цех мощность 1000 изделий в смену, часть которых поступает в мелкорозничную сеть.

Примерный ассортимент блюд (ассортиментный минимум) – это оп­ределенное количество наименований холодных блюд, напитков, харак­терных для ресторана.

Ассортиментный минимум блюд

№ Наименование блюд

1 Холодные закуски 4-6

2 Горячие закуски1-2

3 Супы1-2

4 Вторые гор. блюда 1-3

5 Сладкие блюда1

6 Горячие напитки2-3

7 Холодные напитки 2-3

8 Мучные конд. издел

9 Вода фруктовая,4-5

минеральная

10 Сок4-5

11 Алкогольные напитки 8-10

 При большом выборе напитков рекомендуется составить их отдельное меню. Предложение напитков оказывает решающее воздействие на успех работы большинства предприятий питания. Поэтому очень важно привести в меню правильный выбор напитков, при этом максимально учесть желания гостей.

Напитки обычно делятся на две большие группы: алкогольные и безалкогольные. Алкогольные напитки в свою очередь подразделяются на три подгруппы: вина, пиво, спиртные напитки. Перечень напитков в меню осуществляется в следующей последовательности:

Вина: отечественное белое

 отечественное красное

 импортное белое

 импортное красное

 шипучие игристые вина

 южные вина

Аперитивы: белый вермут

красный вермут

горький аперитив

анисовый аперитив и т. д.

Крепкие спиртные напитки: водка

ликеры, виски, джин, ром, бренди,

коньяк, кальвадос и т. д.

Пиво: отечественное, импортное.

Сокращение количества наименований блюд и закусок, предусмотренных ассортиментным минимумом, не допускается. Наоборот, ассортимент может быть расширен за счет включения в меню сезонных и фирменных блюд.

**1.6. Схема производственного цикла ресторана.**

|  |
| --- |
| Сырьё |

|  |
| --- |
| полуфабрикаты |

|  |
| --- |
| Готовая продукция |

**→ →**

Полный производственный цикл – это первичная обработка сырья, производство полуфабрикатов, приготовление кулинарной продукции с последующей её реализацией.

**1.7. Методы и формы обслуживания, перечень услуг.**

 Ресторан «Золотой улей» предоставляет потребителям полный рацион питания. В данном ресторане применяется такой метод обслуживания, как: обслуживание официантами. Выбор этого метода применяется для создания комфорта потребителей.

Услуги предоставляемые рестораном «Валерия»

Таблица 6.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  Код  | КЧ  | Наименование  |
| 12200  | 0 | Услуги общественного питания  |
| 122100 | 4 | Услуги питания |
| 122101  | 2 | Услуга питания ресторана  |
| 122200  | 8 | Услуги по изготовлению кулинарных и кондитерских изделийизделий. |
| 122201  | 3 | Изготовление кулинарной продукции и кондитерскихизделий по заказам потребителей, в том числе в сложном исполнении и с дополнительным оформлением на предприятияхобщественного питанияпредприятиях общественного питания  |
| 122300  | 1 | Услуги по организации потребления и обслуживания |
| 122303  | 8 | Организация и обслуживание торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий  |
| 122310  | б | Бронирование мест в зале предприятий общественного питания  |
| 122313  | 2 | Организация рационального комплексного питания  |
| 122500  | 9 | Услуги по организации досуга  |
| 122501  | 4 | Услуги по организации музыкального обслуживания  |
| 122502  | 1 | Организация проведения концертов, программ варьете и видеопрограмм  |
| 122600  | 2 | Информационно-консультативные услуги  |
| 122601  | 8 | Консультация специалистов по изготовлению, оформлению кулинарной продукции и кондитерских изделий, сервировке столов  |
| 122603  | 9 | Организация обучения кулинарному мастерству  |
| 122700  | 2 | Прочие услуги общественного питания  |
| 122704  | 8 |  Гарантированное хранение ценностей потребителей  |
| 122705  | 3 | Вызов такси по заказу потребителя (посетителя предприятия общественного питания)  |
| 122706  | 9 | Парковка личных автомобилей потребителя на организованную стоянку у предприятия общественного питания  |

**1.8. Формы расчета с потребителями.**

Очень важно хорошо встретить людей, предложить им профессиональное обслуживание, но и не меньшее значение имеет завершение приема.

Общераспространенные способы расчета включают наличные деньги, кредитные карточки, чеки, запись на счет. Официант должен знать процедуры расчета всеми вышеуказанными способами.

Ресторан «Золотой улей» практикует наличную форму расчета, в том числе предоплата (для банкетов) и банковскими пластиковыми картами через пост. терминал.

**Подготовка и предъявление счета.** Оформление счета преследует две цели: проинформировать гостя о сумме оплаты (в деталях) и выполнить роль системы контроля для ресторана.

Счет гостям можно подавать за столом, в баре или у кассы. Независимо от места предъявления счет следует подавать по первому требованию. Он должен быть всегда наготове.

Официант должен быть начеку и не пропустить момент, когда гости захотят получить счет. Общее правило: счет не следует подавать, пока вас об этом не попросят. Если счет подается на стол, его кладут перед хозяином застолья с правой стороны. В «Золотом улье» счет подают в специальной папочке. Если среди гостей нет явного хозяина застолья, счет кладут на середину стола.

**1.9. Перечень документов и нормативно – правовая база ресторана «Золотой улей».**

1. Устав предприятия;

 2. Свидетельство о регистрации предприятия;

 3. Лицензия на алкогольную продукцию;

 4. Сведения о стабильности санитарно-гигиенического состояния предприятия;

 5. Сведения о соответствии предприятия требованиям строительных норм и пожарной безопасности;

 6. Метрологическое обеспечение производства;

 7. Сведения о контроле качества на предприятии;

 8. Сведения о квалификации исполнителей услуг;

 9. Предоставление услуг в соответствии с общероссийским классификатором услуг населению ОКУН ОК 00293;

10. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделийнаряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания.

 В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

 Приложения к Сборнику содержат таблицы расчета расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

Сборником рецептур руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико-технологических и технологических карт.

11.Технологические карты. Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, одно из них – соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

 Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

 В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой брутто и нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, приготовляемых в котлах определенной емкости, указывается выход блюда.

 В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда, коэффициенты трудоемкости блюда.

 Технологические карты составляются по установленной форме, подписываются директором, заведующим производством и калькулятором и хранятся в картотеке заведующего производством.

12.Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия – те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии. Срок действия ТТК определяет само предприятие. ТТК включает такие разделы, как: наименование изделия и области применения ТТК. Указывают точное название блюда, которое нельзя изменить без утверждения; приводят конкретный перечень предприятий (филиалов), которым дано право производить и реализовать данное блюдо, перечень сырья для изготовления блюда, требования к качеству сырья и д.р.

 Каждая технико-технологическая карта получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия. Подписывает ТТК ответственный разработчик.

 13. Отраслевые стандарты (ОСТ) являются основным нормативным документом, регламентирующим производство полуфабрикатов и кулинарных изделий. ОСТы разрабатываются и утверждаются министерствами мясной и молочной промышленности, пищевой промышленности, рыбного хозяйства, вырабатывающими продукцию для общественного питания.

**14.** Технические условия (ТУ) разрабатываются научно-исследовательским институтом общественного питания, который является базовой организацией по стандартизации продукции общественного питания. Технические условия - это основной регламентирующий документ, определяющий производство полуфабрикатов только на предприятиях общественного питания. ОСТы и ТУ содержат требования к качеству сырья и полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.

15. Технологические инструкции (ТИ) вводятся одновременно со стандартами (техническими условиями). Они являются основными технологическими документами, определяющими: ассортимент вырабатываемых полуфабрикатов; требования к качеству и нормы расхода сырья; порядок проведения технологических процессов; требования к упаковке и маркировке; условия и сроки хранения и транспортирования. Стандарты предприятий (СТП) разрабатывают на кулинарные изделия с нетрадиционными способами холодной и тепловой обработки, на новые процессы.

## 1.10. Реклама.

Реклама играет большую роль в деятельности предприятия общественного питания, предоставляя потребителю об изделиях или услугах, помогая клиенту предпочесть данный бар всем остальным. Основа рекламы – информация.

Основными мероприятиями по активизации и улучшению рекламной деятельности следует считать:

* выявление продукции, наиболее нуждающейся в рекламе;
* создание высокохудожественных, современных рекламно-графических средств;
* использование маркетинговых подходов к планированию выпуска рекламной продукции;
* различие производства рекламной продукции с учетом значимости и специфики товаров, сроков ее изготовления, поставленных целей;
* наиболее полное использование и стимулирование творческого потенциала специалистов, занимающихся рекламой;
* поиск новых форм рекламной продукции.

 На смену изучению спроса пришло изучение потребностей, покупательских мотивов, использования доходов потребителями.

Важнейшим элементом привлекательности продукции общественного питания является уровень в сфере услуг.

Для решения этой задачи используют пропаганду, отклики прессы, эфирное время в радио- и телепрограммах, спонсорство, участие в выставках, конкурсах, ярмарках, разработку и поддержание фирменного стиля.

При размещении рекламы о ресторане «Золотой улей», о выпускаемой продукции и услугах, рекламодатель прежде всего осуществляет отбор необходимых средств рекламы, делается выбор между газетами, радио, телевидением, средствами наружной рекламы, рекламы на транспорте и.т.д.

Чаще всего рекламу о ресторане «Золотой улей можно увидеть на страницах газет, на рекламных щитах, расположенных вдоль дорог и услышать на местном радио. Разработан сайт в Интернете.

Имидж ресторана складывается из многих компонентов – от рекламы до оформления помещения и манеры работать с посетителями.

Ресторан имеет вывеску с указанием его типа, форм организации его деятельности, фирменного названия, юридического лица, информацию о режиме работы, об оказываемых услугах.

Ресторан «Золотой улей» имеет кроме обычной вывески, вывеску световую с элементами оформления. Этот вид рекламы помимо воздействия на посетителей имеет важное значение, и как средство украшения фасада ресторана. и города в целом. Используя естественный фон вечернего и ночного неба. Световая реклама должна отличаться яркостью, изяществом шрифта, гармонично вписывается в общий ансамбль здания ресторана.

Чтобы менять яркость света, можно рекомендовать установку реостата на газосветной вывеске. При этом постепенно полностью гаснут буквы и фирменный знак ресторана, а потом медленно все ярче и ярче разгораются. Иногда используют метод “самопишущихся” газосветных установок, когда буквы при помощи импульсного устройства зажигаются не сразу, а как бы последовательно выписываются. После полного написания текста установка автоматически выключается и цикл повторяется.

Ресторан «Золотой улей» также использует витринную рекламу.

Под витрины используются окна ресторана, внутренние стены бара, залов. Витрина должна составлять органическое целое с вывеской. Главное назначение витрины – привлечь внимание прохожих, заинтересовать их сначала витриной в целом, затем ее содержанием. Поэтому витрина должна ярко, броско отражать характер и особенности ресторана или другого предприятия общественного питания.

В окнах рекламы можно устанавливать рекламные художественно оформленные плакаты, объявления, иногда витрину оживляют определенным сюжетом. Оконная витрина украшает не только ресторан – она становится существенным оформлением улиц. Меню ресторана отпечатано типографским способом, на обложке меню имеется фирменный знак предприятия.

 Рекламно – информационный текст:

**Лучший семейный отдых в ресторане «Золотой улей»!**

**Только у нас большой ассортимент вкусных блюд и качественное обслуживание!**

**Мы с радостью поможем Вам организовать и провести любой праздник, вечеринки, юбилеи, корпоративные праздники, семейные и деловые торжества – начиная с создания сценария праздника разнообразных стилей и форм и заканчивая непосредственно проведением любого мероприятия!**

1. **Оперативное планирование работы ресторана.**

**2.1. Оперативное планирование производства**

Сущность оперативного планирования заключается в составлении программы предприятия. Вопросами планирования производственной программы занимаются заведующий производством, бухгалтер.

 В ресторане должен быть утвержден план товарооборота на месяц, на ос­новании которого составляется производственная программа.

Оперативное планирование работы производства включает в себя следующие элементы: составление планового меню на декаду (цикличное меню), на его основе разработка плана-меню, отражающего производственную программу предприятия; составление и утверждение меню;

* расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом меню, и составления требования на сырье;
* оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладо­вой на производстве и получение сырья;
* распределение сырья между цехами и определение заданий пова­рам в соответствии с планом-меню.

Первым этапом оперативного планирования является составление планового меню, наличие которого дает возможность обеспечить разно­образие блюд в декаде, избежать повторений одних и тех же блюд, обеспечить четкую организацию снабжения производства сырьем и по­луфабрикатами, своевременно направляя заявки на оптовые базы, про­мышленные предприятия, правильно организовать технологический процесс приготовления пищи и труд работников производства.

В плано­вом меню указывается ассортимент и количество блюд каждого наиме­нования, которые могут быть приготовлены на данном предприятии по дням декады. При составлении планового меню учитываются квалифи­кация поваров, потребительский спрос, возможности снабжения сырьём и сезонность сырья, техническое оснащение предприятия.

Вторым и основным этапом оперативного планирования является со­ставление плана-меню заведующим производством накануне планируе­мого дня (не позднее 15 часов) и утверждение его директором. В нем приводятся наименования, номера рецептур и количество блюд с указанием сроков приготовления их отдельными партиями с уче­том потребительского спроса.

**2.2. Разработка меню.**

Меню – это перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков

расположенных в определенном порядке.

Типы меню отличаются друг от друга вариантами подбора предлагаемых блюд и структурой цен. Данный ресторан использует такие виды меню, как:

 **Меню «а ля карт».** Этот тип меню предлагает выбор в каждом виде блюд, причем каждое блюдо оценивается отдельно. Блюда из такого меню, выбранные посетителями, готовятся на заказ.

**Меню «Табльдот».** Этот тип меню предлагает небольшой ассортимент блюд и оценивается общей суммой в расчете на одного человека за все меню.

Типичный пример такого меню – «деловой завтрак» (бизнес-ланч) по умеренным ценам, в состав которого входят по три-четыре наименования блюд. Посетитель платит установленную цену за весь обед или завтрак.

Меню типа табльдот очень популярны в праздничные дни, например Новый год.

К основным факторам, которые необходимо учитывать при составле­нии меню, относятся: примерный ассортимент выпускаемой продукции, вида предоставляемого рациона, наличие сырья.

 При составлении плана-меню необходимо учитывать наличие сырья в кладовых. Блюда и закуски, включаемые в меню, должны быть разнообразными как по видам сырья, так и по способам те­пловой обработки (варёные, припущенные, жареные, тушеные, запечен­ные); учитываются также квалификационный состав работников, мощ­ность производства и оснащенность его торгово-технологическим обо­рудованием, а также трудоёмкость блюд, т.е. затраты времени на приго­товление единицы продукции.

 Утверждая план-меню, директор и заведующий производством несут ответственность за то, чтобы блюда, включаемые в меню, были в про­даже в течение всего дня торговли предприятия.

**2.3. Другие виды меню.**

 Банкетное меню.

 Меню банкета составляется по желанию заказчиков и оговаривается

заранее. Оно зависит от традиций, финансовой возможности заказчика,

возможностей предприятия.

 Меню составляется заведующим производством, метрдотелем и передается калькулятору для определения продажных цен блюд. Утверждается меню директором предприятия.

Меню составляют в зависимости от характера банкета. Характерные черты данного банкета: торжественность события, различная национальная принадлежность участников.

Банкетное меню заранее за 10 – 12 дней до торжества в соответствии с пожеланиями заказчика.

В меню данного банкета включены: 4 холодные закуски, 1 горячая закуска; 2 вторых горячих блюда: рыбное и мясное; десерт; горячие напитки; безалкогольные напитки; спиртные напитки.

Детское меню разрабатывается с учетом возрастных особенностей и вкусовых предпочтений детей, блюда отличаются оригинальностью оформления и необычными названиями.

 **2.5. Рецептуры фирменных блюд.**

В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей ресторан «Золотой улей» разрабатывает новые рецептуры блюд и кулинарных изделий. На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: СТП, ТУ, технико-технологические технологические карты.

В меню ресторана «Золотой улей» включены следующие фирменные блюда:

1. холодное блюдо «Золотая рыбка» (осетрина, белуга, севрюга заливные);

2. второе горячее блюдо«Голден» (говяжья грудинка под винным соусом).

**3. Организация работы и техническое оснащение производства**

**3.1. Структура производства.**

Ресторан «Золотой улей» имеет полный производственный цикл.

Технологическая схема предприятий общественного питания зависит от взаимного расположения производственно – бытовых помещений и торгового зала. При системе самообслуживания на пропускную способность предприятий общественного питания сильно влияет характер планировки обеденного зала и схема размещения раздаточной.

 Размещение раздаточной должно предусматривать непосредственную связь с доготовочными цехами и четкий график движения посетителей.

Производственные цеха должны размещаться с учетом удобной взаимосвязи между собой, обеденным залом и кладовыми. При планировке производственных помещений учитывается ориентация их по сторонам света. Горячий и кондитерский цеха ориентируются на север, северо-восток, северо-запад. Этой же ориентации следует придерживаться для холодильных камер.

Моечные столовой посуды предусматриваются во всех предприятиях общественного питания, независимо от их вместимости. Они располагаются смежно с раздаточной и обеденным залом. Моечная кухонной посуды располагается смежно с горячим цехом.

Состав складских помещений и их площади определяются в зависимости от мощности предприятия общественного питания. Как правило, складские помещения располагаются в подвальном этаже (не исключается их расположение и на производственном этаже).

######  Административно-бытовые помещения могут иметь самостоятельный вход.

**Структура производства**

**Основные цеха**

**Доготовочный**

**Специализированные**

**Заготовочные**

**Горячий цех**

##### Овощной цех

**Кондитерский цех**

**Холодный цех**

**Мясо – рыбный цех**

**Моечные кухонной и столовой посуды**

**Раздаточная**

**Сервизная**

**Обеденный и банкетный залы**

 3.2.**Технологическая линия холодного цеха.**

Это участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.

нарезка

полуфабр-ы

оформление

порционирование

цена, отпуск

секция-стол с охлажд. шкафом

сред-ва малой механизации, подвес.полки для ножей,досок

холод.шкафы, произ-й стол

раздаточная линия

весы,

производ-й

стол

На данном предприятии предусмотрены малоотходные технологии. Большое значение имеет рациональное использование отходов. Так, например, стебли петрушки, сельдерея, укропа используют для варки бульонов, соусов.

Из рыбных пищевых отходов (головы, кости) варят бульоны и затем приготавливают соусы.

Пищевые отходы от переработки мяса также используют для бульонов.

Овощные отходы (помидоры, морковь) измельчают в блендаре и готовят соусы, а из ботвы молодой свеклы готовят свекольник. Отходы необходимо сразу перерабатывать, так как они быстро портятся.

**3.3. Характеристика рабочих мест.**

В ресторане «Золотой улей» с полным производственным циклом выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи и ее реализации. В цехах организуются универсальные и специализированные рабочие места.

Рабочим местом называется часть производственной пощади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты.

Площадь рабочего мета должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное оборудование, создание безопасных условий труда, а так же удобное расположение инвентаря, инструментов.

 Организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе

В мясо – рыбном цехе происходит обработка и разделка птицы, мяса и рыбы. Участки по переработке мяса и птицы совмещены. На участке организуется несколько рабочих мест.

 Организуются следующие рабочие места:

- для механической кулинарной обработке мяса и птицы;

- для механической кулинарной обработке рыбы;

- для приготовления порционных, мелкокусковых и рубленных полуфабрикатов.

На первом рабочем месте устанавливают производственный стол (для размораживания) и моечную ванну (для обмывания). После обсушивания мясо поступает на разрубочный стул, где производится разруб, а затем на производственный стол, где производится обвалка, зачистка и выделение крупнокусковых полуфабрикатов. На этом же месте обрабатывают и птицу.

На втором рабочем месте по обработке рыбы размещена ванна для дефростации мороженой рыбы, стол для очистки и потрошения рыбы.

На третьем рабочем месте (для приготовления порционных, мелкокусковых и рубленных полуфабрикатов) установлен производственный стол, на котором находится разделочная доска, слева от нее расположен лоток с сырьем, а справа – с полуфабрикатами. За доской размещен металлический ящик со специями и настольные весы. Около производственного стола стоит передвижной стеллаж. На производственный стол еще установлены лотки с котлетной массой и панировкой, емкость для замачивания хлеба и мясорубка.

Организация рабочих мест в овощном цехе

В соответствии с технологическим процессом в цехе организованны следующие рабочие места:

- обработка картофеля и корнеплодов, доочистка и промывание их;

- обработка репчатого лука и чеснока;

- обработка свежей капусты, кабачков, свежей зелени и других овощей.

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлена моечная ванна, овощеочистительная машина периодического действия, специальный стол из нержавеющей стали с углублением для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями: для очищенных овощей и для отходов. Необходимый инвентарь: тара для очищенных овощей и отходов, ножи поварские.

На рабочем месте очистки лука и чеснока установлен специальный стол с вытяжным устройством.

На рабочем месте для очистки и обработке свежей капусты и сезонных овощей установлен производственный стол, моечная ванна, разделочные доски, лотки, ножи.

Организация рабочих мест в холодном цехе

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. В цехе выделены линии для приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организованны следующие рабочие места:

- для нарезки сырых и вареных овощей, заправки и порционирования и оформления салатов и винегретов, для приготовления заливных блюд;

- для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд, для приготовления бутербродов;

- для приготовления сладких блюд и напитков.

Для оформления и приготовления салатов используют оборудование, установленное в линию: холодильный шкаф, производственный стол для установки оборудования малой механизации с выдвижными ящиками, разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножами поварской тройки.

Рабочее место для приготовления заливных блюд оборудовано производственными столами с весами, разделочными досками с маркировкой «МВ» и «РВ», лотками для укладки взвешенных продуктов, ножами поварской тройки.

Рабочее место для приготовления бутербродов оборудовано производственным столом, машиной для нарезки хлеба и гастрономических товаров. На рабочем месте для приготовления сладких блюд установлен производственный стол с охлаждаемым шкафом и весами, ванна, специализированный привод П-2 со сменными механизмами и оснащено необходимым инвентарем и посудой в ассортименте.

Напитки и компоты готовят в горячем цехе, затем их транспортируют в холодный цех. Здесь их порционируют в стаканы и креманки. Мороженое поступает с хладокомбината. Для его хранения в раздачу включена низкотемпературная секция.

Организация рабочих мест в горячем цехе

В горячем цехе используется секционное оборудование, которое устанавливается в виде технологических линий островным способом. Тепловое оборудование установлено в центральной части цеха (островным способом). А по сторонам располагают рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке. Горячий цех подразделяется на два специализированных подразделения – суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном – приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. В проектируемом цехе это деление условное, т.к. мощность предприятия не позволяет создавать дополнительные специализированные рабочие места. Кроме того, в горячем цехе осуществляется приготовление холодных и сладких блюд на стадии тепловой обработки, которые далее передаются в холодный цех для дальнейшей обработки и порционирования. Также в горячем цехе имеется участок для приготовления мучных блюд (вторых).

Суповое отделение. В суповом отделении организуют два рабочих места:

-по приготовлению бульонов;

- по приготовлению первых блюд.

Соусное отделение.

Широкий ассортимент вторых блюд в ресторане не позволяет создавать специализированные рабочие места. В проектируемом ресторане тепловое оборудование расположено островным способом: в центре стоит электрическая плита, электрическая сковорода, жарочный шкаф, фритюрница. Вдоль стен располагаются производственные столы для подготовки продуктов к тепловой обработке. Один из них имеет встроенную ванну. Так же в цехе установлены холодильный шкаф, передвижной стеллаж. Из механического оборудования установлен универсальный привод с комплектом сменных механизмов.

Организация производственных участков и рабочих мест

В кондитерском цехе организуют следующие рабочие места:

На рабочем месте по обработке яиц установлен производственный стол, четыре ванны для санитарной обработки, подтоварник. Инвентарь: металлическая корзина, волосяная щетка.

Рабочее место для подготовки сырья оборудовано производственным столом, машиной для просеивания муки, подтоварником, стеллажом для хранения сырья, весами, холодильным шкафом.

Рабочие места для приготовления дрожжевого, слоеного, песочного теста совмещены в одно. Оборудовано рабочее место производственным столом, раковиной, тестомесильной и тестораскаточной машинами, После замеса дрожжевого теста дежи пододвигают ближе к пекарским шкафам и тем самым обеспечивают его созревание.

Рабочее место для разделки теста оборудовано производственным столом с деревянным покрытием и выдвижными ящиками для инвентаря, передвижным стеллажом, настольными весами, фигурными выемками.

На рабочем месте по разделке слоеного теста установлен стол с охлаждаемым шкафом, тестораскаточная машина, передвижной стеллаж.

На участке выпечки изделий из различных видов теста установлен пекарский шкаф, стеллаж для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий, стол производственный, где изделия на листах смазываются смесью яйца. Участок приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий оборудован столом-секцией с охлаждаемым шкафом, плитой электрической, ванной, взбивальной машиной, стеллажом передвижным.

**Требования по технике безопасности повара.**

Общие требования безопасности.

 К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, достигшие возраста 18 лет и обученные по специальности.

 На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации используемого оборудования; санитарно-гигиеническую подготовку; проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

Во время работы работник проходит:

-обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию – по мере его поступления на место работу, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;- проверку знаний безопасности труда (на работах с повышенной опасностью) – ежегодно; - осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых и др. кожных заболеваний – ежедневно перед началом смены; - проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети) – ежегодно;- проверку санитарно-гигиенических знаний – один раз в год;  периодический медицинский осмотр;

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен проходить один раз в 3 месяца.

Во время работы на работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень статического электричества; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхности инструмента, оборудования, инвентаря, товаров и тары; нервно-психологические нагрузки; физические перегрузки; пониженная температура поверхностей оборудования, продукции; повышенная температура поверхностей оборудования; повышенный уровень электромагнитных излучений).

**1.5** Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, средствами индивидуальной защиты и санпринадлежностями. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты:

- куртка белая хлопчатобумажная – на 4 месяца;

- шапочка белая хлопчатобумажная – на 4 месяца;

- фартук белый хлопчатобумажный – на 4 месяца;

- полотенце – на 4 месяца;

- рукавицы хлопчатобумажные – 1 месяц.

 Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновении с загрязненными предметами, а так же после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

При изготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

**2.** Требования безопасности перед началом работы.

**2.2** Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- наличие воды в водопроводной сети, исправность и сроки клеймения манометров, отсутствие подтеканий оборудования;

- исправность электрооборудования и другого оборудования;

- работу местной вытяжной вентиляции.

- сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

**3.** Для предотвращения аварийных ситуаций в случае неисправности приборов безопасности, регулирования и автоматики необходимо выключить оборудование и отсоединить его от электрической сети.

**4** Требования безопасности в аварийных ситуациях.

**4.1** Привести в порядок свое рабочее место, выкинуть мусор.

**4.2** Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

**5.** Требования безопасности по окончании работы.

**4.3** Отключить немедленно оборудование, работающее под давлением.

**4.4** Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

**4.5** Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

**3.4. Предложения по улучшению условий труда.**

В ресторане «Золотой улей» будут разрабатываться и внедрятся предложения по улучшению условий труда. Изучаться технологические процессы и оборудование, применяемое на производстве, анализироваться причины, порождающие несчастные случаи и профессиональные заболевания, и отрабатываться мероприятия по их устранению.

Планировка цехов должна соответствовать последовательности технического процесса приготовления изделий и исключать возможности перекрещивающегося сырья и готовой продукции.

Для создания оптимального микроклимата в производственных цехах необходима система кондиционирования воздуха c автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности.

В целях снижения уровня шума в цехах при отделке стен и потолка необходимо применять звукопоглощающие плиты.

Температура в горячем цехе по тре­бованиям научной организации труда не должна пре­вышать 23. ° С, поэтому более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 1—2 м/с); относительная влажность 60—70%.

Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45—50 раз пло­щади пола.

* 1. **Технологическое оборудование для основных производственных цехов.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Функциональнаягруппа помещений | Основные требования к организации | Наименование оборудованияи его назначение | Кол- вооборудо-вания. |
| Охлаждаемаякамера | Площадь не менее 2,4\*2,2м, и высотой 2,7м.; вход через тамбур глубиной 1,6 – 1,9м. на высоту 1,7м. Стены окрашены влагостойкими красками, стены камер облицованы кафельной плиткой для удобства влажной уборки. | Стеллажи1400\*400\*1850 | 4\*6014 |
| Загрузочная инеохлаждаемаякладовая | Продукты следует хранить в таре изготовителя или перекладывать в промаркированную в соответствии с видом продуктатару. Продукты с разными условиями хранения хранятся раздельно. | Стеллажи1400\*400\*185Полки для хранения продуктов (закрытые)1500\*400\*600 | 68\*7884 |
| Мясо – рыбный,овощной цех | При организации совмещенных цехов необходимо учитывать разницу в температуро-влажностных режимах, разделяя цеха барьерами высотой 1,6 м. В цехе организуют линии по обработке мяса, птицы и рыбы с использованием раздельного оборудования, инструмента, тары, разделочных досок и т.д. |  Ванна с бортиками530\*530Разрубочный стулСтол производственный1200\*600\*870Стеллаж передвижной1400\*400\*1850 Универсальный приводПМ – 1,1 Мясорубка Опалочный шкаф Ванна моечная ВМО – 1/530Холодильный шкаф1570\*785\*2070Циферблатные весыВИЦ – 26 кгОвощерезка МПР – 350-02КартофелечисткаМОК - 150  | 3\*23239\*25883\*6014113\*36402\*331003\*227511 |
| Холодныйцех | Высота производственных помещений должна быть не менее 3,3м. Стены на высоту 1,8м. от пола облицованы керамической плиткой, остальная часть покрывается светлой клеевой краской. Полы должны быть водонепроницаемыми, иметь небольшой уклон к трапу, они покрываются специальной плиткой, оптимальная температура цеха должна быть в пределах 16-18С. Относительная влажность воздуха 60-70%. Для создания оптимального микроклимата используются автоматические кондиционированные установки. Освещение должно быть как естественным, так и искусственным. В цехах должна быть подводка горячей и холодной воды к моечным ваннам. | Холодильный шкафШХС – 1,12 1570\*785\*2070Стол производственный1200\*600\*870Кухонный комбайнСлайсер CELME – 2200,3 кВт/чРаковинаСтол с охлаждаемымшкафомЦиферблатные весыВНЦ - 2 | 13\*258811111 |
| Горячий цех | Высота производственных помещений должна быть не менее 3,3м. Стены на высоту 1,8м. от пола облицованы керамической плиткой, остальная часть покрывается светлой клеевой краской. Полы должны быть водонепроницаемыми, иметь небольшой уклон к трапу, они покрываются специальной плиткой, оптимальная температура цеха должна быть в пределах 16-18С. Относительная влажность воздуха 60-70%. Для создания оптимального микроклимата используются автоматические кондиционированные установки. Освещение должно быть как естественным, так и искусственным. В цехах должна быть подводка горячей и холодной воды к моечным ваннам. Необходимо использовать современное оборудование, к примеру, пароконвекционные печи (возможность духовок, сковород, грилей, пароварок, кондитерских печей). Над тепловым оборудованием необходимо устанавливать вытяжные зонты.  | Плита электрическая 4-хконфорочная ПЭСМ-4Ш 17 кВт/ч 840\*940\*860Шкаф жарочныйэлектрический ШЖЭП-315 кВт/чФритюрница (2 сек.)EF – 102 6 кВтПароконвектомат 7,5 кВтСтол производственный1200\*600\*870Стеллаж передвижнойШкаф холодильныйРаковина | 2\*188101116\*2588211 |
| Раздаточная | Должна иметь непосредственную связь с горячим и холодным цехами, торговым залом, моечной столовой посуды, сервизной. В раздаточную линию со стороны горячего цеха устанавливают шкаф для подогрева тарелок, холодные блюда и напитки должны выставляться в охлаждаемый прилавок | Охлаждаемый прилавокШкаф для подогрева тарелокСтол производственный | 112 |
| Кондитерскийцех | В состав помещений могут входить: кладовая суточного хранения сырья с холодильным оборудованием; помещение для обработки яиц; помещение для приготовления теста с отделением просеивания муки, разделки теста и выпечки изделий с холодильной установкой; помещение мытья и сушки внутрицеховой тары и инвентаря с отделением для мытья и стерилизации кондитерских мешков, наконечников, помещение для мытья и сушки оборотной тары, экспедиция готовых изделий | Стеллаж кондитерский передвижнойХолодильный шкафСтол производственныйКонвекционная печьВзбивальная машина В – 20ЭлектрошкафЦиферблатные весыВНЦ – 2Стеллаж производственный | 6\*854626\*25882\*28984114\*22754\*6014 |
| Моечныекухонной истоловой посуды | Располагается рядом с сервизной и должна иметь удобную связь с залом и раздачей, что позволяет бесперебойно обеспечивать официантов чистой посудой. Оборудование устанавливается исходя из последовательности технологического процесса: очистка от остатков пищи, сортировка, предварительное обмывание, мытье, стерилизация, просушивание. | Посудомоечная машина МПУ – 100 3800\*1100\*1350Стол производственныйШкаф для чистой посудыВанна моечнаяСтеллаж для чистой посуды (напольный) 910\*270\*1675 | 1114\*23232\*8197 |

**3.6. План размещения оборудования в холодном цехе.**

S=10м2

Высота потолков=3,30м

Оптимальная t=16оС

1**.** Секция-стол с охлаждённым шкафом и горкой.

2. Шкаф холодильный.

3. Секция низкотемпературная.

4. Весы настольные циферблатные.

5. Стол производственный со встроенной моечной ванной.

6. Раковина.

7. Универсальный привод.

**3.7. Формы контроля качества выпускаемой продукции.**

Качество понимается как свойства и характерные особенности товара, которые вызывают удовлетворение потребителя, и как отсутствие недостатков, усиливающее чувство удовлетворения у клиента.

Контроль качества выпускаемой продукции производится при изготовлении на каждой операции. Ресторан обеспечен измерительными приборами. Ресторан осуществляет доставку и контроль за поступлением продуктов с сертификатами качества. Разрабатывает меры по совершенствованию технологических процессов, соблюдение которых обеспечивает производство продукции в строгом соответствии документацией. Осуществляет профилактический контроль оборудования на технологическую точность.

Стремление к качеству – бесконечный процесс, которым должны заниматься в сфере ресторанных услуг постоянно. Через всеобъемлющие программы качества стремятся избежать неудач и повысить качество продукции. Компании, которые не в состоянии обеспечить высокое качество продукции и услуг, могут нести существенные издержки.

Из-за низкого качества приготовления блюда и недостатка контроля качества можно потерять важную группу клиентов. Так что просчет в выборе качественных продуктов может оказаться весьма дорогой ошибкой, еще раз иллюстрирующей значение качества.

В ресторане «Золотой улей» обязательно делают запись о том, что сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты и удостоверения качества.

Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда.

Показатели пищевого состава и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда, которые важно для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно-профилактическое, детское питание и др.)

**4. Оформление и оснащение торговых помещений.**

**4.1. Перечень и характеристика торговых помещений ресторана.**

Торговые помещения предназначены для реализации готовой продукции и организации её потребления. К торговым помещениям ресторана «Золотой улей» относятся: обеденный и банкетный залы с раздаточной, туалетная комната.

Торговый зал ресторана «Золотой улей» разделен на 2 части, образуя при этом большой (обеденный) на 30 посадочных мест и малый (банкетный) зал на 20 посадочных мест. В малом зале предусмотрена барная стойка с высокими стульями для посетителей и небольшое количество четырехместных столов.

В большом зале располагается касса для расчета с клиентами, установка для ди-джея, сцена и по периметру зала расставлены 4 – 6-местные столы.

Площадь торгового зала c эстрадой и танцплощадкой должна соответствовать нормативу — 2м2 на одно посадочное место.

План – схема торговых помещений ресторана.

 Обеденный зал на 30 мест.Банкетный зал на 20 мест.

1. эстрада; 5 – Бар.
2. установка для диджея;
3. раздаточная;
4. касса;

Т.к. – туалетные комнаты.

т.к.

1

|  |
| --- |
|  25 |

3

4

**4.2. Стиль оформления интерьера торговых помещений.**

Интерьеры залов выполнены в стиле хай-тек. При отделке зала были использованы материалы из дерева, камня. В большом зале располагается камин, наличие которого придает уют интерьеру.

Пол сделан из современного материала – ламината, оттенка серебристого металла.

Потолок ассиметричной формы украшают люстры в стиле хай-тек.

Для украшения залов использованы декоративные живые растения и цветы.

Для создания оптимального микроклимата в торговом зале имеется система кондиционирования воздуха c автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности. В целях снижения уровня шума в обеденном зале при отделке его стен и потолка применяются звукопоглощающие плиты.

 В ресторане царит благоприятная атмосфера за счёт живой музыки и определённого интерьера.

В вечернее время помещение накрывает полумрак: притухает свет, загораются элементы декора (свечи, светильники).

**4.3. Композиционное и цветовое решение интерьера зала.**

Интерьер обеденного зала на 30 посадочных мест выполнен с преобладанием светлых тонов, стекла и металла. Банкетный зал на 20 посадочных мест оформлен в более темных и благородных цветах и обставлен более комфортной и уютной мебелью.

Для оформления залов и помещений для потребителей используются изысканные и оригинальные декоративные элементы: светильники, драпировки и др.

Потолки обеденного и банкетного зала украшают оригинальные люстры. Над баром установлены полукругом точечные галагеновые светильники.

На каждом столике имеются настольные лампы в стиле хай-тек.

**4.4. Торговое оборудование.**

Оборудование в обеденном зале размещают таким образом, чтобы посетитель имел свободный доступ к раздаточной линии и всем обеденным столам. Проходы должны быть травмобезопасными.

Для свободного передвижения посетителей в обеденном зале устраиваются главные и второстепенные проходы между столами и стульями. Ширина главных проходов (между стульями) должна быть 1,5 м., дополнительных для распределения потоков потребителей 1,2 м., второстепенных проходов при одностороннем движении (между стульями) – 0,6 м.

Звукопоглощающая способность материалов отделки стенки 250-300 Гц.

Торговое оборудование: холодильное оборудование, пристенное оборудование для баров, подсобные столы, тележки сервировочные и для сбора посуды, музыкальная аппаратура, обеденные столы, стулья, барная стойка, кассовый аппарат.

**4.5. Мебель торговых залов.**

Мебель в ресторане повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещения; столы имеют мягкое покрытие, в ресторанах первого класса возможно применение столов c полиэфирным пoкpытием. Кресла должны быть мягкими или полумягкими c подлокотниками.

В зале ресторана используются следующие виды мебели:

- для приема пищи: столы обеденные, банкетные;

- для сиденья: стул, табурет барный;

- для хранения посуды и столового белья - серванты;

- для подготовки блюд к подаче - подсобные столы;

 Расстояние между верхней площадью столешницы и сидением 29-31 см.

Схема расположения мебели.

Обеденный зал на 30 мест:

* 1. 1, 2, 3 – 4-х местные столы
	2. 4,5, 6 – 6-и местные столы.
	3. 7 – касса;
	4. 8 – раздаточная;
	5. 9 – эстрада
	6. 10 - установка для ди-джея.
	7. 11 – танцплощадка.

 Банкетный зал на 20 мест:

1) 1, 2, 3, 4, 5 – 4-х местные столы.

2) 6 – барная стойка.

т.к.

9

1

|  |
| --- |
|  банкетный зал346210365421 |

8

 5

7

**4.6. Предметы сервировки столов в ресторане.**

В ресторане «Золотой улей» применяется посуда из мельхиора, нейзиль6ера, нержавеющей стали, фарфорофаянсовая c монограммой или художественным оформлением, цвет белый, а также хрустальная, художественно оформленная посуда из выдувного стекла.

 Нормами оснащенности предусмотрено наличие на предприятии 3-3,5 комплектов посуды и приборов на одно место.

Тарелки округлой формы с гладкими краями, разных размеров и вместимости. Пирожковая – диаметр 175мм, служит для подачи хлеба, тостов, расстегаев. Закусочная тарелка диаметром 200мм – под холодные блюда и закуски. Столовые глубокие тарелки (большие диаметром 240 мм и емкостью 500 см3 и малые диаметром 200 мм и емкостью 300 см3) — для всех супов и каш, особенно для тех, что подают с молоком или жидким киселем.

 Бульонные чашки емкостью 250—300 см3 — для бульонов, пюреобразных и некоторых заправочных супов. Чашки бывают с одной или двумя ручками, расположенными друг против друга. Мелкие столовые тарелки диаметром 240 мм — для всех вторых горячих блюд. Десертные тарелки (мелкие и глубокие диаметром 200 мм) — для сладких (десертных) блюд. На мелких подают сладкие пироги, фрукты и ягоды, а также различные кондитерские изделия, а на глубоких — так называемые объемные сладкие блюда (например, мусс, самбук) и сладкие каши с фруктами, вареньем и др.

Креманки — металлические или стеклянные — для многих сладких блюд (киселей, компотов, фруктов или ягод в сиропе, мороженого и др.).Необходимы и такие предметы, как однопорционные сковороды, кокильницы, кокотницы. Салатники однопорционные квадратной и теугольной формы вместимостью 120см3 для салатов, солений. Соусники вместимостью 100 см3 (1 порция) для соусов, сметаны

К основным столовым приборам относятся ножи, вилки и ложки.Каждому ножу соответствует определенная вилка. Столовый нож по размеру соответствует диаметру мелкой столовой тарелки (+/-1,5—2 см), вилка же по размеру соответствует ножу или может быть немного меньше.

Рыбные нож и вилка необходимы для употребления блюд из рыбы. Нож и вилка для рыбы несколько меньше столовых. Нож для рыбы тупой, похож не удлиненную лопатку, а вилка имеет четыре укороченных и широких рожка.

При помощи закусочных ножа и вилки едят различные закуски — мясные, рыбные, овощные и др.

Десертные нож и вилка - для сладких пирогов, некоторых пирожных и тортов, очищенных арбуза и дыни и др.

- ложка столовая — для супов, подаваемых в глубоких тарелках;

- ложка десертная — для многих сладких блюд, подаваемых в креманках или в глубоких десертных тарелках, а также для супов, подаваемых в бульонных чашках;

- ложка чайная — для горячих напитков (чая, кофе с молоком или сливками, какао), подаваемых в чайных чашках или стаканах.

- ложка кофейная — для черного кофе, подаваемого в кофейной чашке.

Стекло (хрусталь). К столу кроме еды традиционно подают различные напитки. Каждому напитку соответствует своя посуда:

\* водочная рюмка емкостью 35-50 см3 — для крепких спиртных напитков (водки, горьких настоек, наливок), которые обычно подают к различным холодным и горячим закускам;

\* мадерная рюмка емкостью 50 см3 — для крепленых вин (мадеры, портвейна и др.), подаваемых к первым блюдам;

\* рейнвейная рюмка двух типов: обыкновенная емкостью 75 см3 и из цветного стекла на высокой ножке емкостью 150 см3.— для натуральных белых вин типа рислинг, подаваемых к рыбным горячим блюдам и некоторым холодным закускам;

\* лафитная рюмка емкостью .100 см3 — для натуральных (виноградных) красных вин, подаваемых к горячим, мясным блюдам;

\* бокал для шампанского емкостью 125 см3, подаваемого к десертным блюдам;

\* фужер емкостью 200—250 см3 — для минеральной или фруктовой воды и других безалкогольных напитков;

\* коньячная рюмка емкостью 15—25 см3 — для коньяка или рома, подаваемого обычно к кофе. Если к столу подают только коньяк, то его пьют из водочной рюмки;

\* стопка коническая емкостью 120—150 см3 — для различных соков и морсов;

\* стопка цилиндрическая емкостью 250—500 см3 — для пива и морса.

Приборы для специй – солонки, перечницы; сахарница (200 см3). Пепельницы соответствуют стилю ресторана.

Столовое белье. Скатерти — чистые, хорошо проглаженные и аккуратно постеленные. Одинаково хороши полотняные белые и цветные скатерти.

Непременная деталь при сервировке стола, особенно в ресторане, — салфетки. В зависимости от назначения их подразделяют на столовые и чайные. Столовые салфетки размером 46х46 см необходимы за столом практически во всех случаях и только для сервировки стола к чаю рекомендуются так называемые чайные салфетки размером 35х35 см, преимущественно цветные.

Ее можно свернуть вчетверо или сложить в форме конусного колпачка либо конверта, есть другие приемы складывания салфеток — "парус", "космос", "веер", "тюльпан" и др. Однако во всех случаях соблюдение одного условия является непреложным: салфетка должна быть свернута так, чтобы ее можно было легко развернуть.

**4.7. Рекомендации по сервировке столов.**

Минимальная предварительная сервировка столов состоит из закусочной и пирожковой тарелки, столовых вилки и ножа, фужера, льняной салфетки, солонки и перечницы. В зависимости от принято заказа официанты дополняют сервировку стола.

Последовательность сервировки стола для обеда при подаче: холодной закуски, рыбного мясного блюда, десерта.

Десертные приборы кладут перед мелкой столовой или закусочной тарелкой в направлении от тарелки к центру в таком порядке: нож, вилка, ложка. Нередко кладут только один из приборов или пару — нож и вилку. Ложку обычно кладут углублением вверх, черенком вправо, вилку — острием вверх, черенком влево. Иногда десертные приборы кладут за бокалами. Фужер (бокал) для напитка к главному блюду ставят против лезвия ножа. Правее и чуть ниже ставят бокал для напитка к закуске.

Вообще, стаканы и бокалы располагают правее фужера в порядке, соответствующем порядку подачи блюд: к закускам подают водку или горькие настойки, крепленые вина; к горячим блюдам — столовые сухие или полусладкие вина; к сладким блюдам и фруктам — шампанское. Иногда для удобства посуду для напитков размещают в два ряда, например: в первом ряду, слева направо ставят фужер, рядом с ним — рюмку или бокал для вина (белого или крепленого), далее рюмку для водки, а во втором ряду — дополнительно бокал для шампанского и бокал для красного вина.

**Сервировка банкетного стола.**

Сервировка начинается с мелких столовых тарелок, служащих подставкой под тарелки закусочные, глубокие или под чашки бульонные. Определив центр стола, на одной из его сторон ставят первую – центральную тарелку, от которой в правую и левую стороны расставляют на расстоянии 60 – 80 см одна от другой определенное количество тарелок в соответствии с планом размещения гостей. Затем расставляют тарелки по другой стороне стола – одну против другой. На столовые тарелки ставят закусочные, а на расстоянии 10-15 см,

слева, пирожковые.

 Вслед за тарелками раскладывают приборы. Справа от столовой тарелки кладут столовый нож, лезвием к тарелке, так чтобы половину его прикрывал борт тарелки, потом рыбный, столовая ложка (если предусмотрен суп в тарелках), закусочный нож. Если первое блюдо подается в бульонных чашках, то в этом случае десертная ложка подается с супом и столовую ложку не кладут. Слева от столовой ложки кладут столовую вилку (она, как и столовый нож, должна быть прикрыта наполовину тарелкой), рыбную вилку и закусочную рожками вверх. Концы ручек всех приборов выравнивают параллельно кромке стола на 1-2 см от нее.

Десертные приборы кладут за столовой тарелкой - ножи лезвием к тарелке, ручки ножей и ложек – вправо, вилки – ручкой влево, их можно расположить и за хрусталем. Индивидуальный нож для масла кладут на правый край пирожковой тарелки лезвием влево.

Закончив сервировку стола приборами, расставляют фужеры, бокалы, рюмки. Их ставят за столовой мелкой тарелкой или правей ее, за приборами.

Сначала ставят фужеры за тарелкой на расстоянии от нее на 3-5 см, лиже к тарелке место десертных приборов. При смещении фужера вправо его ставят возле кончика лезвия столового ножа. За фужером правее в одну линию или под некоторым углом к кромке стола ставят рюмки для вина (лафитную, рейнвейную), для водки. Во втором ряду ставят бокал для шампанского.

Коньячные и ликерные рюмки ставят на стол перед подачей коньяка и ликера к кофе или чаю.

Закончив сервировку стола хрусталем или стеклом, раскладывают

полотняные салфетки для индивидуального пользования. Их свертывают в определенную форму и кладут на закусочные тарелки. На стол обязательно ставят солонки и перечницы через прибор на линии стеклянной посуды.

Стол украшают негромоздкими композициями из живых цветов в невысоких вазах. Примеры расстановки рюмок и бокалов.



*В длину ПолукругомБлоком*

KB — рюмка для красного вина; БВ — рюмка для белого вина; Ш — бокал для шампанского; В — бокал для воды; ВК — кубок для воды

**4.8. Программа проведения презентации ресторана.**

Организация презентации активно используется как форма представления предприятия, проводиться, обычно, при открытии нового ресторана, для представления новых услуг или товаров. В основе организации презентации лежит, прежде всего, формирование концепции и сценарного плана. Исходя из целей и предмета организация презентации, разрабатывается сценарий и развлекательная программа. Для организации презентации необходимо:

- составить сценарий выступления ведущего, экспертов, директора ресторана, а также предполагаемые вопросы и ответы;

- продумать звуковое и световое оформление;

- залы ресторана украсит гирляндами из шаров и композициями из живых цветов.

- необходимо обеспечение информационной поддержкой средств массовой информации.

В программе презентации ресторана «Золотой улей» будет дегустация блюд, а также мастер-класс по приготовлению одного из блюд, который будет проводить шеф-повар ресторана. По окончании деловой части презентации, будет развлекательная программа с выступлением артистов, розыгрыш призов и фуршет.

**5. Управление предприятием.**

 Управление людьми для всех организаций – больших и малых, коммерческих и некоммерческих, промышленных и действующих в сфере услуг имеет очень важное значение. Без нужных людей ни одна организация не сможет достичь своих целей и выжить. Управление организацией основывается на общих принципах системы управления производством. В функциях управления раскрывается содержание управления как процесса, отражается вид управленческой деятельности, должностные обязанности, закрепленные за определенным структурным подразделением или работником, назначение конкретного органа управления. Структура системы управления предприятием общественного питания. Правильно составленная структура системы управления для любого предприятия общественного питания, упрощает и освобождает руководителя от целого ряда функций, для выполнения которых есть квалифицированные специалисты. Структура системы управления фиксируется в организационных схемах структуры управления, штатных расписаниях положениях о структурных подразделениях, должностных инструкциях.

**Схема управления предприятием**

**Генеральный директор**

**Заместитель директора**

**Метрдотель**

**(администратор)**

**Главный**

**бухгалтер**

**Заведующий производством**

##### Официанты

##### Калькулятор

##### Повара

##### Кладовщик, грузчик

**Кухонные рабочие**

##### Охрана

##### Мойщицы посуды

##### Уборщик зала

**5.2. Штатное расписание ресторана «Золотой улей»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование должностей | Числен-ность | Оклад (ставка) | Сумма окладов |
| 1. | Административно-управленческий персонал: |  |  |  |
|  | директор | 1 | 30 000,00 | 30 000,00 |
|  | заместитель директора | 1 | 25 000,00 | 25 000,00 |
|  | главный бухгалтер | 1 | 25 000,00 | 25 000,00 |
|  | Итого: |  |  | 80 000,00 |
| 2. | Работники производства: |  |  |  |
|  | зав. производством | 1 | 18 000,00 | 18 000,00 |
|  | повар-бригадир | 2 | 15 000,00 | 30 000,00 |
|  | повар | 2 | 10 000,00 | 20 000,00 |
|  | кухонный работник | 2 | 6 000,00 | 12 000,00 |
|  | Итого: |  |  | 80 000,00 |
| 3. | Работники зала: |  |  |  |
|  | кассир | 2 | 7 000,00 | 14 000,00 |
|  | официант | 4 | 5 000,00 | 20 000,00 |
|  | бармен | 2 | 6 000,00 | 12 000,00 |
|  | администратор | 2 | 7 000,00 | 14 000,00 |
|  | уборщица | 2 | 4 000,00 | 8 000,00 |
|  | Итого: |  |  | 64 000,00 |
| 4.  | Прочие рабочие: |  |  |  |
|  | ди-джей | 1 | 4 000,00 | 4 000,00 |
|  | охрана | 3 | 7 000,00 | 21 000,00 |
|  | бухгалтер | 1 | 7 000,00 | 7 000,00 |
|  | калькулятор | 1 | 6,500 | 6,500 |
|  | гардеробщица | 2 | 4 000,00 | 8 000,00 |
|  | Итого: |  |  | 46 500,00 |
|  | Всего: | 30 |  | 270,500 |

К обслуживающему персоналу предприятия относятся: администратор зала, официант, бармен, кассир. При установлении требований к обслуживающему персоналу учитываются следующие критерии оценки: уровень профессиональной подготовки и квалификации, в том числе теоретические знания и умение применить их на практике; знание и соблюдение профессиональной этики поведения; знание нормативных и руководящих документов, касающихся профессиональной деятельности.Заведующий производством осуществляет руководство основными цехами. В мясо – рыбном цехе работают повара III и IV разряда. В овощном цехе работают повара III и IV разряда. Руководство холодным цехом осуществляет заведующий производством через ответственного повара V разряда. Всего в холодном цехе работают два повара: V и III разряда. Повар V разряда осуществляет приготовление и оформление наиболее сложных блюд (заливных, желе, муссов и т.д.) Повара горячего цеха имеют IV, V, VI разряд. Повар VI разряда является бригадиром. Руководство кондитерским цехом осуществляет начальник цеха. В цехе работают кондитеры III, IV, V, VI разрядов. Кондитер VI разряда занимается изготовлением фигурных, заказных тортов, производит их художественную отделку. Кондитеры IV и V разрядов изготавливают пирожные, отделочные полуфабрикаты. Кондитер III разряда, замешивает тесто, готовит сырьё.

**5.3. Система оплаты труда.**

Оплата труда *-* это система отношений, обеспечивающее установление и осуществление работодателем выплат работникам за их труд в соответствии с законами, иными нормативными правовыми актами, коллегиальными договорами, соглашениями, локальными нормативными актами и трудовыми договорами.

Оплата труда персонала в ресторане «Золотой улей» производится по месячным должностным окладам, часовым тарифным ставкам, сдельным расценкам, а также в процентах от выручки.

Размеры материального вознаграждения не должны быть для коллектива тайной, чтобы все сотрудники могли убедиться, что эффективный труд, инициатива, стремление работника принести пользу всемерно поощряется руководством.

Лучше всего стимулирует сотрудников к эффективной работе справедливая оценка руководством качества их работы. Но, если это сделано с большим опозданием, если труд всех оплачивают одинаково, по стандарту, не учитываются индивидуальные результаты (профессиональный рост сотрудника), то успеха ждать бесполезно, равно как и от одновременного повышения заработной платы всем и в равной мере.

Ресторан «Золотой улей» будет постоянно разрабатывать, внедрять и совершенствовать системы стимулов, усиления связи доплат и надбавок с конкретными достижениями в труде.

**5.4. Режимы труда.**

Ресторан «Золотой улей» работает практически без перерывов. Но сотрудникам предоставляется обеденный перерыв для приема пищи и отдыха. Для работников производства, обслуживающего персонала и прочих. Он составляет 30 минут, после 4 – 5 часов работы и 2 раза технический перерыв по 15 минут.

Административный персонал имеет следующий режим работы:

Часы работы с 8 ч.00 мин. до 12 ч.00 мин.

Обедс 12 ч. 00 мин. до 13ч.00 мин.

Часы работы с 13 ч. 00 мин. До 17 ч.00 мин.

Далее см. график выхода на работу официантов на месяц.

**5.5. Повышение квалификации.**

Повышение квалификации, как и приобретение знаний, навыков и умений, является результатом самой производственной деятельности. Специально организованное обучение позволяет достичь цели за более короткий срок.

Повышение квалификации направлено на последовательное совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков, рост профессионального мастерства.

Особенность повышения квалификации состоит в том, что слушатели, уже обладая определенными знаниями и практическими навыками выполнения работ, могут в силу этого критически относиться к учебному материалу, стремясь получить именно то, что им, прежде всего, нужно для производственной деятельности.

Поскольку одной из форм повышения квалификации является освоение смежных профессий, то система повышения квалификации в ресторане «Золотой улей» должна включать курсы обучения вторым и совмещаемым профессиям, курсы целевого назначения по изучению ресторанного бизнеса, школы по изучению передовых методов работы в сфере общественного питания.

Обучение включает в себя практические занятия на рабочем месте, проводимые передовиками, а также теоретические занятия, проводимые специалистами. Повышение квалификации должно быть тесно увязано с профессионально-квалификационным продвижением рабочих.

Процесс обучения, направленный на повышение квалификации, может быть осуществлен с отрывом и без отрыва от производства (система вечернего и заочного образования, самостоятельное освоение образовательных программ и т.п.), само обучение может быть рассчитано на долгосрочный и краткосрочный варианты.

Повышение квалификации связано с определенными издержками, как для ресторана, так и для работника. Поэтому повышение квалификации и обучение с отрывом от производства (что влечет за собой определенные трудности для предприятия), должно быть организовано таким образом, чтобы результат – более высокий уровень производительности труда, качества продукции вследствие освоения новых технологий, оборудования, приемов и методов труда – перекрывал издержки.

В ресторан «Золотой улей» периодически приглашают квалифицированных шеф – поваров для проведения мастер – классов. Лучших работников отправляют для обучения с целью повышения квалификации в Москву и Краснодар.

**Список литературы.**

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях

 общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2000. – 320 с.

(Серия учебники XXI века).

2. Радченко Л.А.“Обслуживание на предприятиях общественного питания”

/Учеб.пособие для колледжей, профессионально-технических училищ /.

(Сер. «Учебники XXI века»). – Ростов н/Д: Феникс, 2001. – 384 с.

Ростов-на-Дону, “Феникс”, 2001г.

3.Никуленкова Т.Т., Маргелов В.Н. «Проектирование предприятия общественного питания» М. «Экономика», 1987г.

4.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. М. МП «Вика», 1992г.

5. Кучер Л.С. Шкуратова Л.Н. «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» М. «Деловая литература», 2002г.

6.Ковалёв Н.И. Куткина Н.М. Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи» М. «Деловая литература» 2002г.

7. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

8. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036.